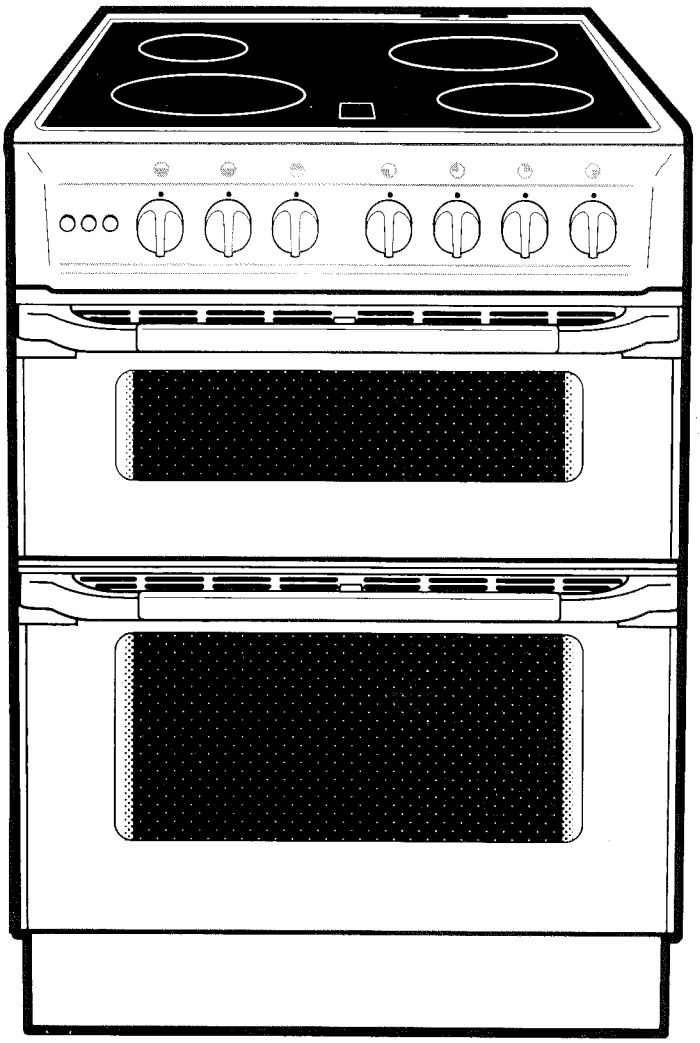
Husqvarna

Bruks- och installationsanvisning
Käyttö- ja asennusohje

Regina Primeur

QSG 614 QSG 714



821 01 12-00/2 SE FI

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningens råd, anvisningar och säkerhetstexter noggrant, innan du börjar använda din nya spis.
Alla som använder spisen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer.
Spara bruks-och installationsanvisningen, du kan då gå tillbaka till den vid eventuella frågeställningar.
Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete ufört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengörning och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Är spisen stickproppsansluten lossa stickproppen från vägguttaget (dra i stickproppen, aldrig i kabeln). I annat fall tas säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation, se Service och Reservdelar.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid eventuell brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera säkerhetsutrustningen: Tippskydd och kastrullskydd(extra tillbehör) skall vara monterade samt lucklåset fungera. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Kastruller o d, spisens värmezoner och ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att värmezoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Lägg inte papper, plast o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta

Ugnarna skall brännas av före användning. Spisen blir het vid högsta temperatur. Risk för brännskador. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Sörj för god luftväxling (t ex köksfläkten).

Vid användning av stekpåse rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa i ugn och vredpanel, följ bruksanvisningen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inter sticker ut utanför spisen.

Kontrollera att bottnarna är plana. Kärl med oplan botten ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll och i ugnar.

För hygien och säkerhets skull, skall glaskeramikhällen och ugnarna hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentbestämmelserna.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

SISÄLLYSLUETTELO
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

För Användaren

Innan du använder spisen:
- Bränn av ugnarna 4
- Förbehandla glaskeramikhällen 4
- Rengör plåtarna/långpannan 4

Bekanta dig med:
- Glaskeramikhällen 6
- Manöverpanelen 5
- Spisen 5
- Säkerhetsutrustningen 7
- Tillbehören 7
- Ugnarna 6

Så här använder du:
- Glaskeramikhällen 8
- Ugnarna 9

Så här sköter och rengör du:
- Emaljerade ytor 13
- Glaskeramikhällen 13
- Lamporna 15
- Ugnarna 13
- Ugnsutrustningen/tillbehören 14
- Varmluftsfläkten 15

Service och reservdelar 16

Råd och tips vid
- Praktiska problem 19
- Tekniska problem 20

Tabell för
- Bakning 22
- Matlagning 21

För Installatören

Elektrisk anslutning 17

Installation 17

Tekniska uppgifter 16

Uppackning, transportskador 15

Käyttäjälle

Ennen kuin käytät liettä:
- Esikäsittele keraaminen taso 24
- Polta uunien suojarasva 24
- Puhdista leivinpellit/uunipannu 24

Opi tuntemaan:
- Keraaminen liesitaso 26
- Liesi 25
- Ohjauspaneeli 25
- Turvavarusteet 27
- Uunit 26
- Varusteet 27

Näin käytät:
- Keraaminen taso 28
- Uunit 29

Näin hoidat ja puhdistat:
- Emaloidut pinnat 33
- Keraaminen liesitaso 33
- Kiertoilmapuhallin 35
- Lamput 35
- Uunin vakio- ja lisävarusteet 34
- Uunit 33

Huolto ja varaosat 36

Neuvoja ja vinkkejä
- Käytännön ongelmiin 39
- Teknisiin ongelmiin 40

Taulukko
- Paisto 42
- Ruonvalmistus 41

Asentajalle

Asennus 37

Kuljetusvauriot,
Pakkauksen purkaminen 35

Sähköliitäntä 37

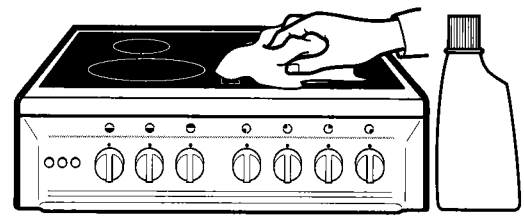
Tekniset tiedot 36

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN:

Spisen är avsedd för i hushåll normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom. Kontrollera säkerhetsutrustningen: Tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) skall vara monterade samt luckläset fungera. Speciellt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det ur barnsäkerhetssynpunkt finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Förbehandla glaskeramikhällen

Gnid in ett tunt lager av det medföljande puts- och rengöringsmedlet på glaskeramikhällen. Använd en ren fuktig trasa eller ett hushållspapper. OBS! Torka sedan med en ren våt trasa bort eventuella rester av medlet. De kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.

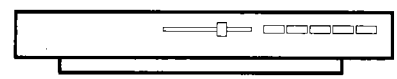


Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

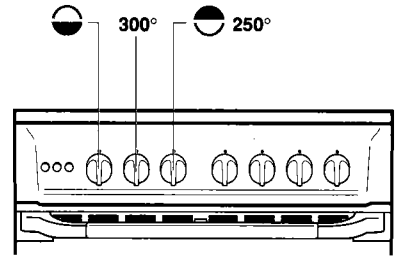
Bränn ur ugnarna

Ugnarna skall brännas av före användning. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling (t ex köksfläkten).



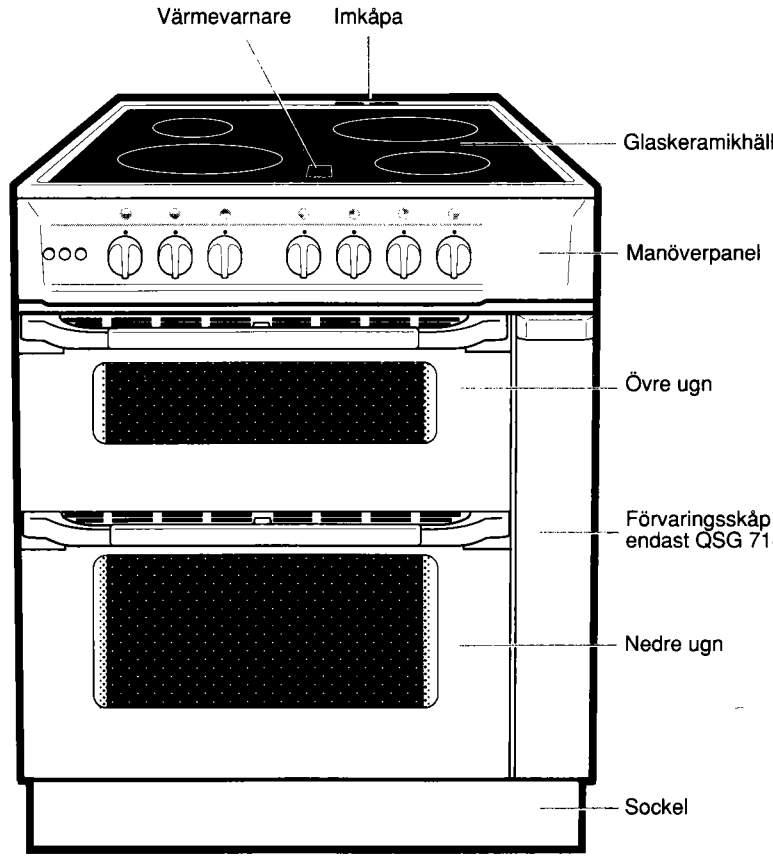
Bränn av en ugn i taget.

- Sätt på över/undervärme ◓ samt högsta temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling försvunnit.

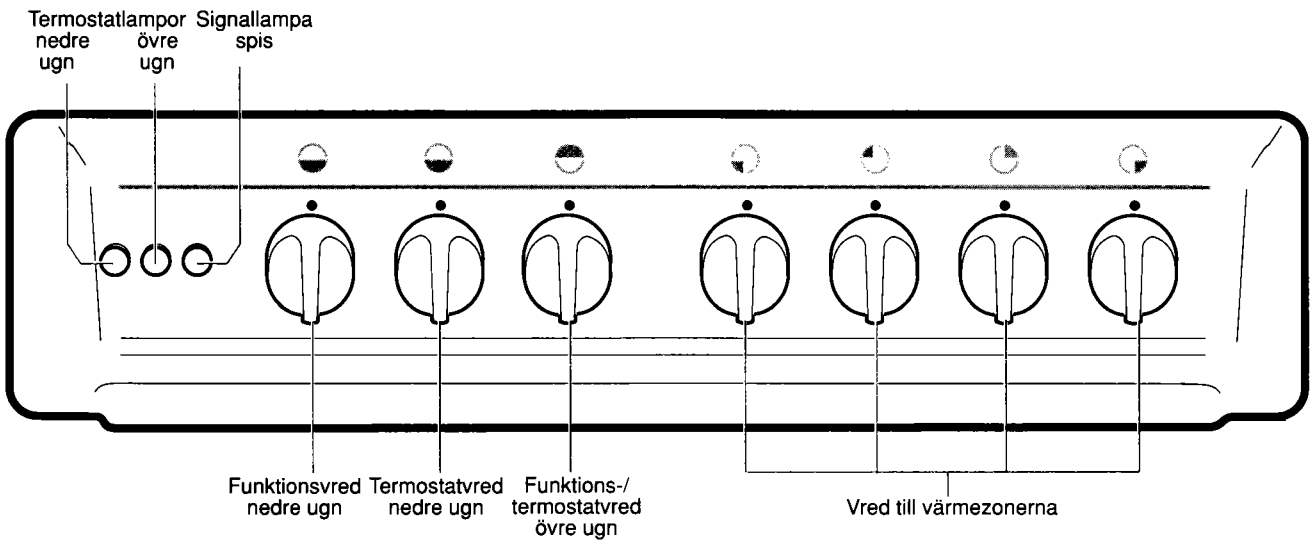


BEKANTA DIG MED SPISEN

Spisen

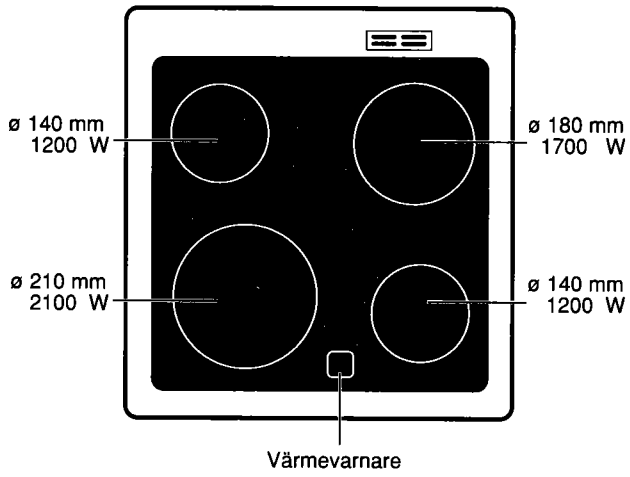


Manöverpanelen



Glaskeramikhällen

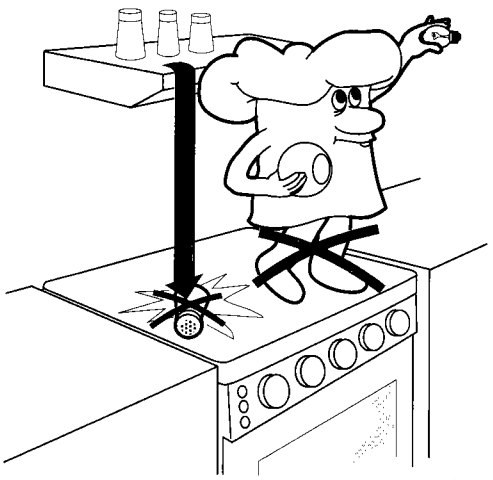
Glaskeramikhällen har fyra värmezoner och en värmevarnare. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från. Värmevarnaren består av fyra lampor. Var och en lyser när motsvarande zon är varmare än ca 55°C, oavsett om zonen är påsatt eller ej.



Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas –känsligt för slag av kantiga föremål.

Undvik att ha något ovanför spisen, kryddkvarnar o d kan ramla ner och spräcka hällen.

Stå aldrig på hällen, t ex vid byte av en glödlampa i taket.



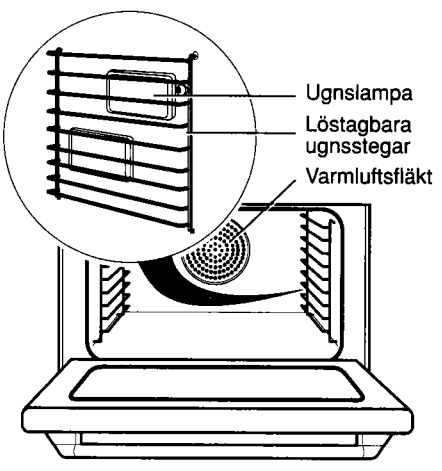
Ugnarna

Ugnarnas väggar och tak har katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt). Ugnsbotten har vanlig slät emalj.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undrvärmen och kan överhetta emaljen och därmed förstöra den.

Övre ugnen har två värmesystem
- konventionell värme
- gratinering

Nedre ugnen har fem värmesystem
- konventionell värme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- snabbstart

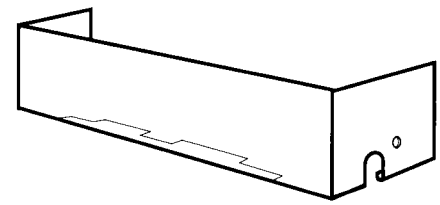


Antalet lampor och nivåer på stegarna är olika beroende på om det är den lilla eller stora ugnen.

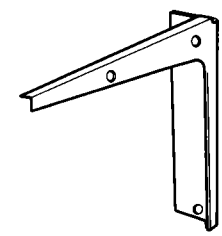
Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt svensk byggnorm beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) monterats ,se sid 21, och lucklåset är i funktion.

- Kastrullskydd (extra tillbehör) monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat undviker du att barn kan nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.

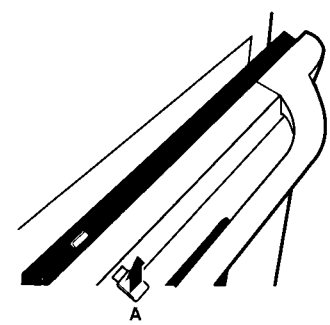


- Tippskyddet monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka



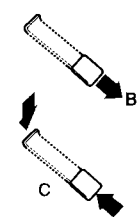
Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

- Luckspärren är vid leverans i funktion. Lyft spärr-en uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion undviker du att barn kan öppna luckorna.



Om spärren inte är i funktion, dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att sätta spärren ur funktion, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och tryck ner spärren på luckans överkant samtidigt som du trycker in spärren på luckan (bild C).



Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpannor.
- proffsplåtar (hålade och silikonbehandlade aluminiumplåtar)
- grillgaller
- grillställning med spett
- rakbladsskrapa samt puts- och rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- tippskydd inkl monteringsdetaljer, art nr 300 13 90-08
- kastrullskydd (extra tillbehör) inkl monteringsdetaljer
  - för modell QSG614, art nr 305 00 00-21
  - för modell QSG714, art nr 305 00 00-22.

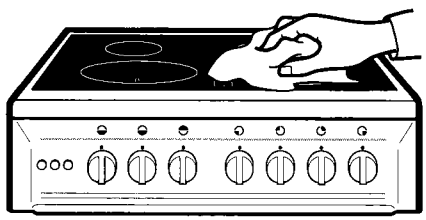
SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll. Kontrollera att bottnarna är plana. Kärl med oplan botten ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen. Vrid för säkerhets skull kastruller och stekpannors handtag, så att de inte sticker ut utanför spisen.
Värmezonerna blir vid användning mycket varma, beröring med dessa kan ge brännskador. Värmezoner, grytor osv behåller värmen lång tid efter användning. Se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK. ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Lägg inte papper o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet att brinna. Kontrollera att värmezonerna är avstängda när de inte används, samtliga vred skall vara nollställda. En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid rengöring och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös genom att lossa stickproppen från vägguttaget (dra i stickproppen, aldrig i kabeln) eller ta ur spisens säkringar (proppar) ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation, se Service och Reservdelar.

Glaskeramikhällen.

Hällen har fyra värmezoner. Varje zon regleras med ett vred i manöverpanelen. Vid varje vred finns en symbol, som visar var zonen finns på hällen.

Samtliga vred har steglösa lägen markerade från 1–12, där 12 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas både med- och moturs. Den röda signallampan lyser så snart du vrider på ett vred.

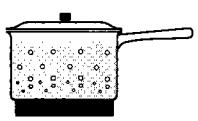


Glaskeramikhällen och kastrullens/stekpannans botten skall vara torr och ren – torka med en ren trasa – innan du sätter kärlet på en värmezon.
Vrid fram en inställning på vredet till värmezonen du valt. Zonen blir varm och "lyser" röd. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från, oavsett vilken zon du använder på glaskeramikhällen.

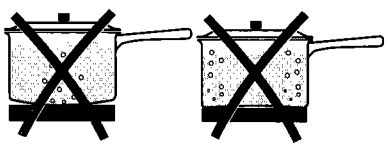
Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt läge. När du använder lock bör du sänka värmen för att minska risken för överkok.

Val av kokkärl

För att få den snabbaste och minst energikrävande användningen skall kastrullens/stekpannans botten täcka minst hela värmezonen, samt vara plan och slät.

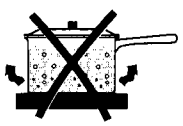


Håll upp kärlet mot en lampa och dra t ex en linjal mot bottens utsida. En buktig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.



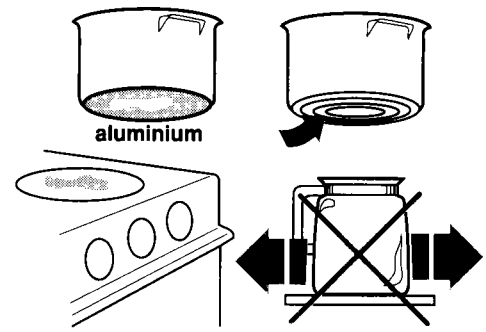
En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risk för vidbränning på hällen vid eventuellt överkok.

Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning



Värt att veta

- Aluminium har bra värmeledningsförmåga men kan lämna avskrap – silverliknande fläckar – på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande puts och rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.



Vid nyanskaffning av kastruller och stekpannor är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhällar t ex rostfria kastruller med sandwichbotten.

Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning i ugn, varm luft strömmar ut. Se till att barn inte finns i närheten. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.
Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring med dessa kan ge brännskador, se till att barn inte vistas nära och kan komma åt dessa. Vid användning av stekpåse, rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.
Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

För samtliga funktioner gäller att termostatlampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan.

I övre ugnen kan du använda:

konventionell värme, element i taket och botten

gratinering, grillelement i taket och element i botten.

Ugnen har automatisk **snabbstart.** Ugnens termostatlampa lyser så länge snabbstarten är inkopplad. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan och fungerar sedan som vanlig termostatlampa.

I nedre ugnen kan du använda:

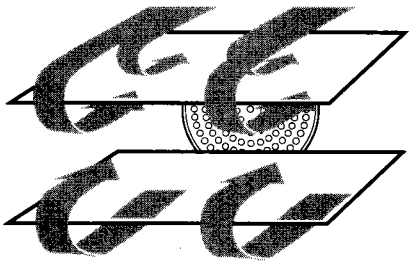
konventionell värme, element i taket och botten

varmluft, element bakom fläkten i ugnens bakre vägg

varmluftsgratinering, grillelement i tak och varmluftfläkten inkopplad

grill, grillelement i taket

S **snabbstart,** grill- och bottenelement inkopplat. Ställ in en temperatur, när termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.



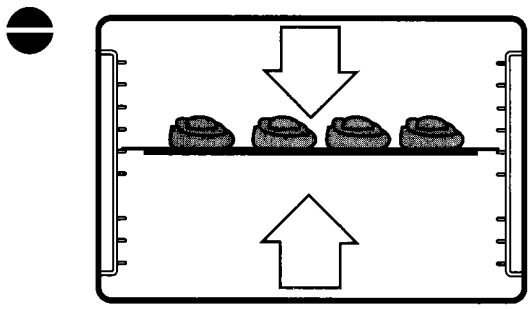
Varmluft, principskiss
Ett element runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften (pilar, se bild) cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

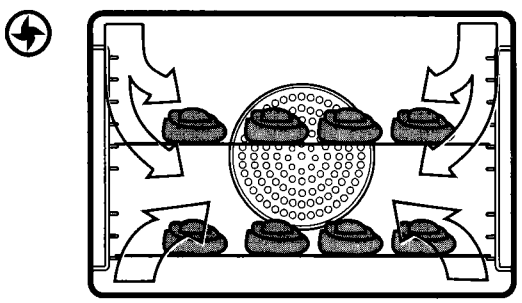
Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga baktiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och design.

Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg med varmluft, men färgsättningen kan bli något ojämn.

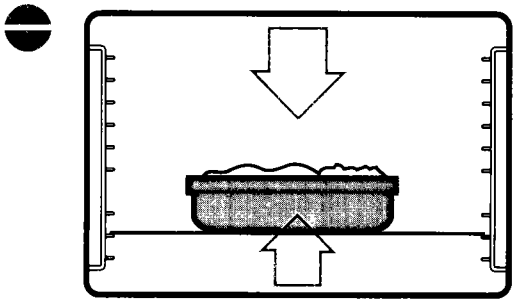
Varmluft används vid gräddning på flera nivåer. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10 % lägre än vid konventionell värme. Om 200°C rekommenderas ställ då in en temperatur som är cirka 20°C lägre.



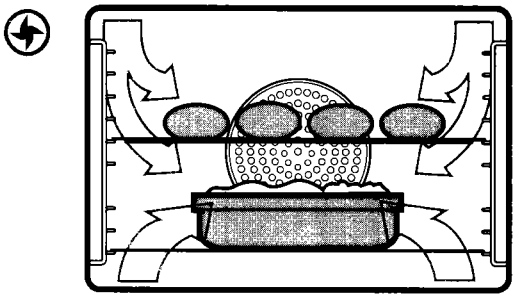


Matlagning

Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst. Den övre är med sin låga höjd lämplig till gratänger, puddingar o dyl. Följ tabellrekommendationerna.

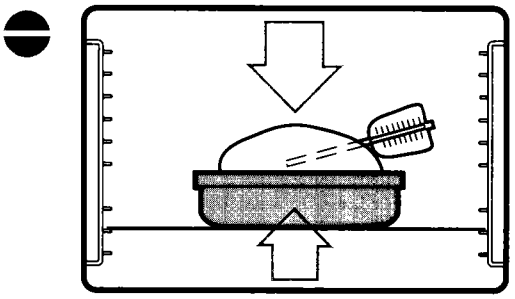


Varmluft väljer du vid serie-matlagning (t ex kåldolmar i två långpannor) och till hela måltider. OBS! Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.

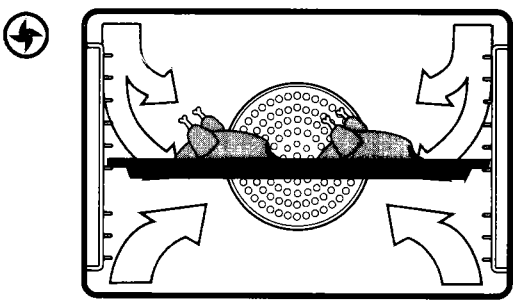


Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan **konventionell värme** och **varmluft**. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpanan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den.

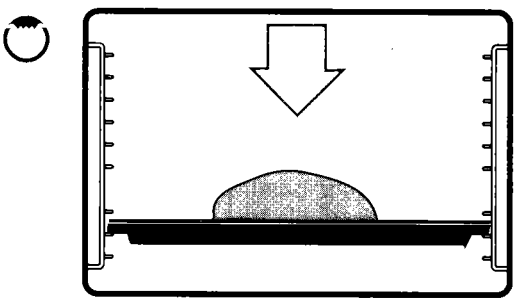


Vill du använda varmluft bör det som skall stekas t ex kyckling placeras på galler eller träs up på ett par spett för att luften skall kunna cirkulera runt. Placera alltid en långpanna, gärna med folie i, under grillgallret för att samla upp fettstänk o d.



Grillning

Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen, medan t ex stekar och revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2.



Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret eller trä upp det på spetten . Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk o d. Följ tabellrekommendationerna och börja grilla när termostatlampan slocknat.

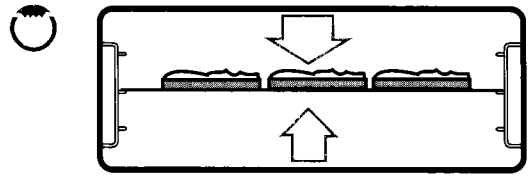
Passa noga och vänd en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Storleken, formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Ugnsluckan skall vara stängd .vid grillning.

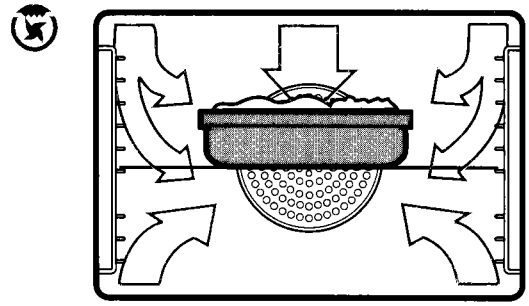
Gratinering

De två ugnarna har olika gratineringssystem. För båda gäller att ugnen är varm när termostatlampan slocknat.

För den övre ugnen ställer du funktionsvredet på Grill- och bottenelementen är då inkopplade för färgsättning och värme.

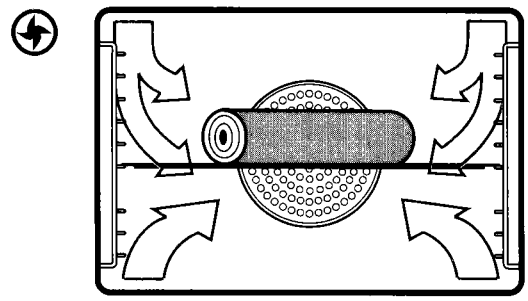
För den nedre ugnen ställerdu funktionsvredet på Grillelementet är då inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma.





Upptining

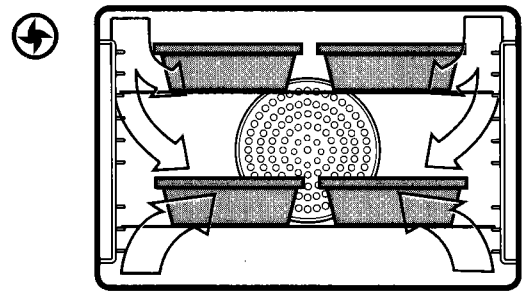
Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk t ex rulltårta, skall termostatvredet vara nollställt. Placera det som skall tinas på en eller flera nivåer (falser), beroende på hur mycket som skall tinas. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



Upptining/värmning av färdiglagad mat.

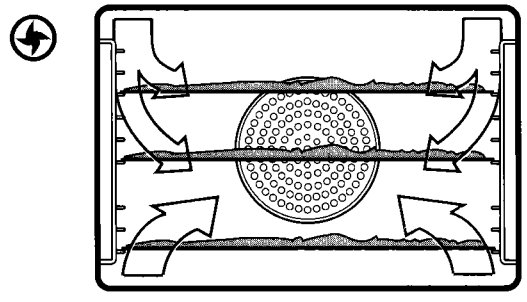
Ställ in termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Kontrollera att formar och lock tål minst 200°C. Ställ formarna på grillgallret. Galler kan placeras i fler än en nivå om du har mycket att tina.

Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat.



Torkning

Svamp, örtkryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som skall torkas. Ugnstemperatur 50°C, tid från fyra timmar eller mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.

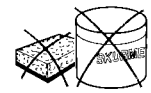


SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. För hygien och säkerhets skull, skall glaskeramikhällen och ugnar hållas rena. Påbyggda fettfläckar och annat spill avger betydande os vid uppvärmning och medför i västa fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens anvisningar, samt anvisningar och eventuella varningar som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa i ugn, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

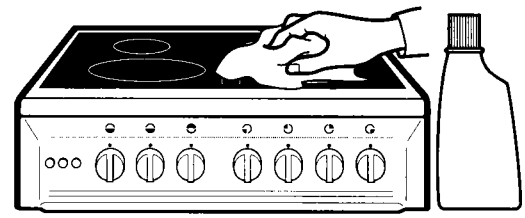


Glaskeramikhällen

En nedsmutsad häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka efter användning av hällen med en ren fuktig trasa.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Använd rakbladsskrapan för att ta bort fläckar o d.
- **Överkok** skall **genast** tas **bort,** innan hällen svalnat. Speciellt viktigt vid spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o d), smält plast och aluminiumfolie.
- När värmevarnaren slocknat, rengörs hällen med det medföljande puts– och rengöringsmedlet.
- Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen,
- Gnid rent med en ren fuktig trasa eller hushållspapper.
- Torka – med en ren våt trasa – bort eventuella rester av medlet, de kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.
- För att slippa regnbågsliknande fläckar skall hällen vara torr när den värms upp nästa gång.



OBS! Skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o d är aldrig lämpligt att använda på glaskeramikhäll.

Ugnarna

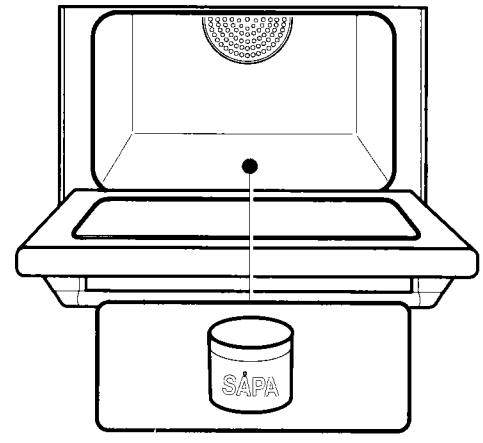
Ugnarna har katalysemalj på väggar och tak. Katalysemaljen är en porös emalj med självrenande effekt som påskyndar förbränningen av fettstänk o d. Botten har vanlig slät emalj som är tåligare mot stötar och skrapningar än katalysemaljen.

Ugnsbotten

Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten gärna tillsatt med handdiskmedel.

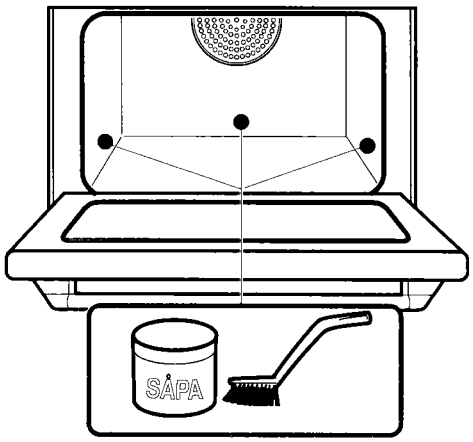
Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ⊖ över/undervärme i ca10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas botten med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



Ugnsväggar och -tak

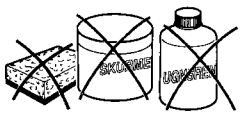
Katalysemaljen rengöringseffekt minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o d samt om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30– 60 minuter och över/undervärme 250°C eller mer. Fettfläckar o d tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.



Är ugnen fortfarande smutsig?

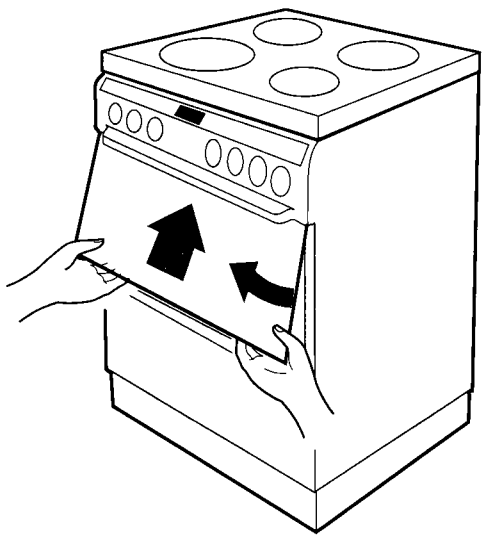
- "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- Sätt därefter på över/undervärme samt högsta temperatur och låt stå i tre timmar.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Ugnsluckorna

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.
Luckglasen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak. Vid hård nedsmutsning kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.



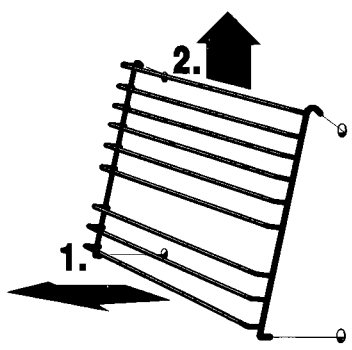
Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

- Fatta de yttre glaset med båda händerna, tag bort det genom att lyfta glaset uppåt och utåt.
- Rengör glaset som ovan.
- OBS! Efter rengöring monteras:
  - glas med **vit** dekor med dekoren **utåt**
  - glas med **beige** dekor med dekoren **inåt.**

Viktigt! Var försiktig med glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegarna i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut dem. Diska stegar, galler, grillställning och spett i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

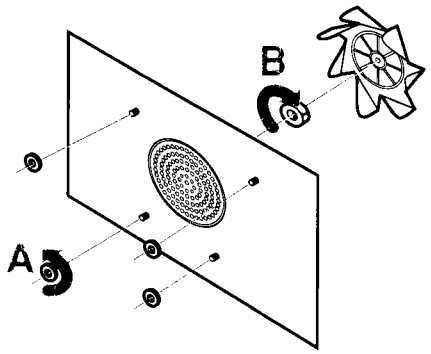


Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. De emaljerade plåtarna/långpannan kan skrapas av med bakplåtsskrapa. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.

Varmluftsfläkten

Du kan vid behov demontera fläkten för rengöring men var försiktig då fläkthjulet har vassa kanter.

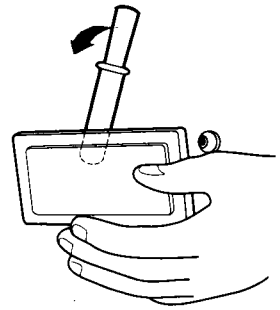
1 Avlägsna väggen med fläktgallret genom att skruva loss de fyra muttrarna A.
2 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en skiftnyckel.
3 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
4 Återmontera.



Lampor

Byte av ugnslampa

1 **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Lossa och ta bort ugnsstegen.
3 Lossa skyddsglaset genom att sätta t ex en smörkniv mellan glas och ugnsvägg.
4 Håll en hand under glaset för att det inte skall falla ner på ugnsbotten.
5 Skruva i en ny ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
6 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegarna.



Panellampor

Dessa är av glimlampetyp. Vid eventuellt fel, kontakta Elektroservice.

UPPACKNING, TRANSPORTSKADOR

OBS! Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

TEKNISKA UPPGIFTER

MODELL	QSG 614	QSG 714
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd	850	850
djup	595	595
UGNSVOLYM (liter).		
övre ugn	28	28
nedre ugn	48	48
TOTAL EFFEKT (Watt)		
220 V- spis	12 090	12 090
380 V- spis	12 156	12 156

VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	140	1 200
bakre högra	180	1 700
främre vänstra	210	2 100
främre högra	140	1 200

BELYSNING

Panel:
Glimlampetyp

Övre ugn:
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.

Nedre ugn:
2 ugnslampor med E-14 sockel, märkta 230-240V, 25W och 300°C.

Med reservation för ändringar

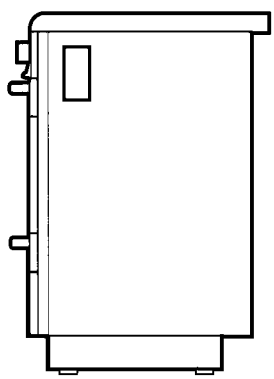
SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentbestämmelserna.

I Sverige gäller de konsumentbestämmelser som fastställts av EHL. Se "EHL köpdokument" som du får av säljaren. Kom ihåg att spara kvittot.

Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se Hushållsmaskiner-Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedan så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.



Mod.....Prod nr..... Ser nr.....

För service och reservdelar i Finland ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Helsingfors, Björneborg och Tammerfors.

Huoltolux, Helsingfors tel 939-323 300
Huoltolux, Tammerfors tel 931-229 100
Huoltolux, Björneborg tel 90- 77 001

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag.
Spisen skall anslutas till något av följande alternativ.

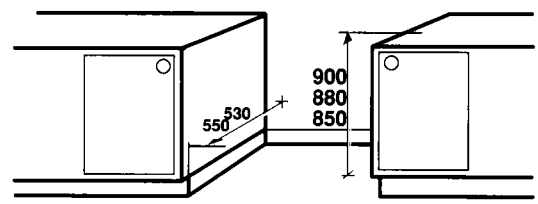
Spänning		Säkring
220 V	1 fas	25 A
	3 fas	3x16 A
380 V	1 fas	20 A
	3 fas	3x16 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.

INSTALLATION

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.
Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.
Kastrullskydd (extra tillbehör) skall monteras för att barn inte skall kunna nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Kontrollera, för att barn inte skall kunna öppna en ugnslucka, att luckspärrarna är i funktion.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild). Spisen levereras för att passa till 850 mm bänkhöjd och 530 mm bänksockel.

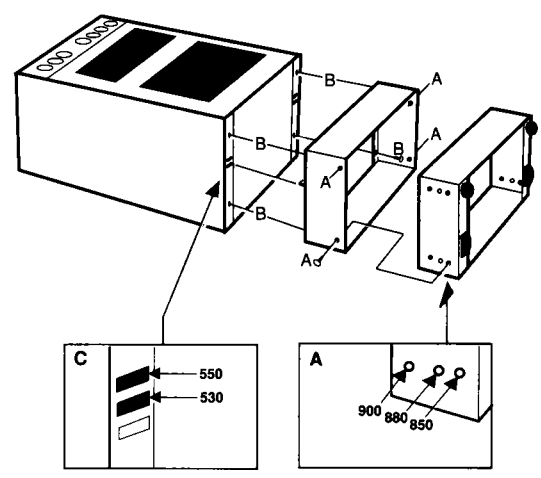


Stämmer inte höjd och djup kan spisens sockel höjas för att passa till 880 eller 900 mm bänkhöjd, samt flyttas fram för att passa till 550 mm bänksockel.
OBS! 530 mm är minsta sockeldjup för spisen.
Ett mindre sockeldjup kan innebära tipprisk.

Ändring av sockelhöjd och -djup

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

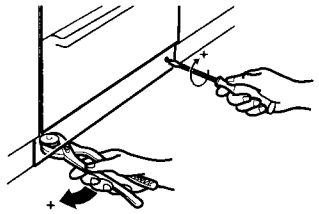
1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 st. se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4 Välj läge 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa s ida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten i på spisen och kontrollera att spisen står plant.

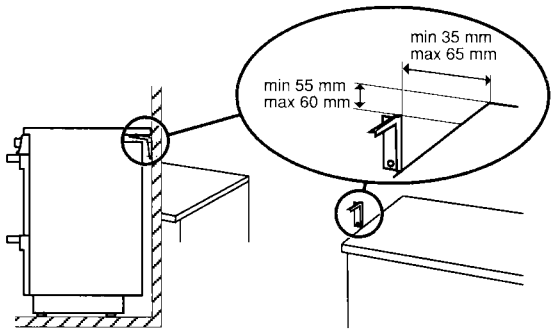
All eventuell justering (-6, +12 mm) av "fötterna" i framkanten och hjulen i bakkanten sker framifrån. Använd en polygrip för att justera de främre "fötterna" och en stjärnskruvmejsel till de bakre hjulen.



Montering av säkerhetsutrustning

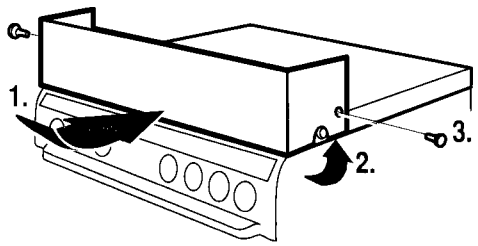
Tippskyddet

1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.
2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.



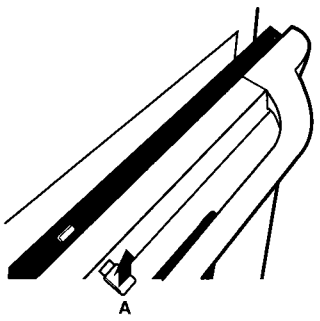
Kastrullskydd (extra tillbehör)

1 För in den uppvikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.
2 Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.
3 Lås med plastpropparna.



Luckspärr

Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar **i funktion**. Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.

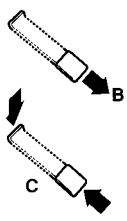


Om spärren **inte** är **i funktion**.

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

För att **sätta** spärren **ur funktion**.

1 Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Tryck ner spärren på luckans överkant, samtidigt som du trycker in spärren på luckans framsida (bild C).



RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	ORSAK/RESULTAT	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45- 50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Felaktig falssplacering i varmluft, gör att luften ej kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre med varmluft, än med konventionell värme. OBS! Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice/Huoltolux eller ett av leverantören auktoriserat serviceföretag.

PROBLEM	ORSAK/RESULTAT	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Byt trasig säkring. Obs! 3-fas spisar har 3 säkringar. Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen.
Ugnslampor lyser inte.	Lamporna är sönder eller dåligt isatta.	Kontrollera att de är ordentligt isatta. Byt trasiga lampor.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med plan botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant efter anvisningarna, se Rengöring och skötsel sid 13. Sköt sedan hällen efter de anvisningarna.
Katalysemaljen blir inte ren.	Emaljens porer är tilltäppta.	Bränn ur ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter.
	Fettfläckar på emaljen.	Följ anvisningarna för rengöring av ugnarna.
Luckspärrarna fungerar inte.	Spärrarna är inte satta i funktion.	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning, sid 7.

TABELL FÖR MATLAGNING

	UGNSTEMPERATUR		FALSPLACERING Övre ugn		Nedre ugn	KÖTTETS INNERTEMP
	⊖	⊛	⊖	⊛	⊖	°C
STEKNING						
Bogbladsstek	175	165	1	3	1–2	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	160	1–2	3–4	1–2	60
Fläsk-karré	175	165	1	3	1–2	85
Kalvstek	175	165	1	3	1–2	70–75
Kyckling	175	165–175	1	3	2–3	–
Revbensspjäll	175	165–175	1	3	2–3	–
Rostbiff (jämnt rosa snittyta)	125	125	1	3	1–2	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175	165	1	3	1–2	60
Sadel (lamm, vilt)	175	165	1	3	1–2	70–75
Skinkstek	175	165	1	3	1–2	75
Skinka (rimmad)	125	125	–	2	1–2	75
Skinka (i folie, rimmad)	175	165	–	2	1–2	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	165	1	3	1–2	70–75
Tjälknöl	70–75	60– 65	1	3	1–2	65
MATRÄTTER						
Fisk (kokning)	200	185–200	1	1 och 4 eller 1–4	1	
Fisk(stekning)	200–225	200–225	1		1–2	
Gratänger	225	200	1		2–4	
Köttfärslimpa	175–200	165–175	1		2–3	
Köttbullar i långpanna	200–225	200–225	1–2		2–4	
Omeletter	200–225	185–200	1–2		3–4	
Piroger	225	200–225	1–2		4	
Pizza	250	225–250	1–2		4	
Potatis, bakad	225	200–225	1–2		3–4	
Puddingar, lådor	200–225	185–200	1		2–3	
Strömmingsflundra	225	200	1–2		3–4	
Suffléer	175–200	175	–	1–4	4	
Ugnspannkaka	225–250	200	1–2	1 och 4 eller 1–4	4	

	UGNS-TEMPERATUR	FALS PLACERING	SKIVAT KÖTT Tjocklek i cm	Cirka tid per sida	
	⟳				
GRILLNING					
Biff	275	6–7	1,5	2.5– 3,5	
Entrecoté	275	6–7	1,5	3 – 4	
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1,5	4 – 5	
Grillkorv	275	7	–	5	(totaltid)
Hamburgare	275	7	1,0–1,5	3 – 3,5	
Lever	275	6	1,0–1,5	4 – 5	
Lövbiff (grillas endast på en sida)	275	7	0,5	2 – 2,5	
Revbensspjäll	250	5–6	1,5–2,0	6 – 8	

TABELL FÖR BAKNING

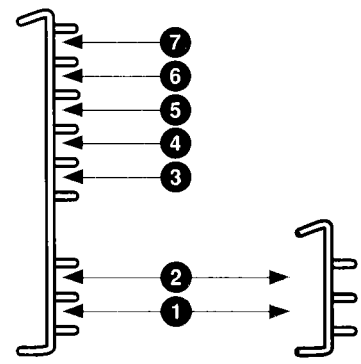
	UGNSTEMPERATUR		FALSPLACERING Övre ugn		FALSPLACERING Nedre ugn	TID Minuter	
	⊖	ϟ	⊖	ϟ	⊖	⊖	ϟ
MATBRÖD							
Bondbröd	225	200–225	1	1 och 4 eller 1–4	1	30–35	25–30
Bullar (råg, graham)	200–225	185–200	2		4	10–12	10–15
Formbröd/limpor - lätta	200–225	185–200	1		1	35–40	35–40
Formbröd/limpor - tunga	175–200	165–185	1		1	50–60	50–60
Hålkakor	200–225	185–200	2		4	10–15	15–20
Kuvertbröd/småfranska	225–250	200–225	2		4	8–10	8–10
Scones	225–250	200–225	2		4	8–10	10–12
VETEBRÖD							
Bullar	225	200–225	1	1 och 4 eller 1–4	4	8–10	10–15
Längder/kransar	200–225	185–200	1		4	5– 7	5– 8
Skorpor (färgsättning)	200	185–200	2		4	15–20	15–20
Skorpor (torkning)	75–100	75–100	1–2		1–2	2– 4 h	2– 4 h
MJUKA KAKOR							
Muffins	225	175	1–2	1 och 4 eller 1–4	4	10–12	15–18
Rulltårta	225–250	200–225	2		4	5– 7	5– 8
Sockerkaka (lätt)	175–200	170–190	Galler på botten		1	35–45	35–45
Sockerkaka (tung)	150–175	150–175	1		1	50–60	50–60
Tårtbotten	175–200	170–190	1		1–2	30–40	30–40
SMÅKAKOR							
Maränger	100–150	100	1–2	1 och 4 eller 1–4	4	40–50	50–60
Mazariner	175–200	160–175	2		4	15–20	15–20
Mördegskakor	175–200	175–185	2		4	5–10	5–10
Pepparkakor	175–200	165–175	2		4	5– 7	5–10
Smördegskakor	200–225	185–200	2		4	5–12	5–10

Allmänna råd:

Snabbstart är inte lämpligt att använda vid gräddning av småkakor och maränger.

Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Stora ugnen har sju falser. Den lilla ugnen har två (se bild). Falserna räknas nerifrån.



Tryckt på miljövänligt papper
Painettu ympäristöystävällisselle paperille

Ljunglöfs Offset AB, Stockholm 1990

MK-SMRK 9039